MENU

Restaurant scolaire St Senier sous Avranches

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre BIO au pesto	Macédoine mayonnaise BIO	Saucisson ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade verte	Aiguillettes de blé panées sauce curry Haricots verts BIO	Rôti de porc HVE sauce tomate Riz BIO	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Galette bretonne	Petit suisse sucré	Emmental BIO
DESSERT	Liégeois Vanille COMMERCE EQUITABLE	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris	Fruit frais BIO	Smoothie pomme fraise

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Repas à thème

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique *

Contient du porc

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SSAV50

LE CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

*** Suivant le contrat**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.